


**La
Giara**
 Malvasia
 Puntinata IGT
 Lazio

Il vino ottenuto dalla vinificazione in purezza di questo nobile vitigno si connota come un prodotto di gran personalità.
 La Malvasia del Lazio viene raccolta in fase di piena maturazione all'insorgere di muffe nobili sui grappoli.
 La cura manuale di questi vigneti è seguita da una prolungata sosta del vino ottenuto sui lieviti di fermentazione.
 Il risultato è un vino dal colore paglierino carico, profumo floreale fuso a nobili note di frutta secca, gusto sapido, caldo, pieno e di grande equilibrio.



Uve:
 Malvasia del Lazio 100% detta anche Malvasia Puntinata.
Allevamento:
 filare, ceppi per Ha 4000.
Età del vitigno:
 25 anni.
Produzione per ettaro:
 10 ton.
Altitudine:
 300 m.
Zona di produzione:
 colline vulcaniche a Sud di Roma.
Epoca di vendemmia:
 a fine settembre e a fine ottobre per le uve sovra
Tipo di raccolta:
 manuale con cernita delle uve.
Tecnica di produzione:
 vinificazione con breve macerazione pellicolare.
Affinamento:
 conservazione "sur lie" per 4/5 mesi coadiuvata dalla microossigenazione.
Caratteristiche organolettiche:
 colore paglierino carico con sfumature oro verde.
 Bouquet floreale, fuso a nobili note di frutta secca.

Gusto:
 di grande equilibrio, sapido e vellutato.
Abbinamenti:
 antipasti, vellutate di verdure e carni bianche.
Gradazione alcolica:
 13% vol.

RICETTE CONSIGLIATE

[Torta alla scarola](#)
[Minestrone freddo d'estate](#)
[Penne all'arrabbiata](#)